REVUE DE VITICULTURE

LA CHAMPAGNE ET LES PROJETS DE LOI VITICOLES (1)

La crise économique qui sévit depuis plusieurs mois dans les vignobles à vins de consommation courante, et plus particulièrement dans les départements gros producteurs du Midi de la France, a provoqué dans tous les milieux qui vivent de la vigne et du vin une légitime émotion. Aussi ne fallait-il pas trop s'étonner de la diversité des moyens proposés pour y remédier.

Des études qui ont été publiées, il ressort que l'état de choses actuel résulte principalement des tendances des producteurs à rechercher de plus en plus des rendements excessifs, inconnus autrefois et totalement incompatibles avec la qualité que doit avoir un produit normal et marchand. De cette constatation est née la loi votée par le Parlement le 29 décembre 1929.

Les termes de cette loi, résultat d'accords intervenus après de laborieux échanges de vues entre la viticulture et le commerce des vins, visent uniquement à favoriser la production, le commerce et la consommation des vins de bonne qualité (c'est-à-dire des vins ayant plus de 9° d'alcool et présentant des minima de constitution), au détriment des vins ne présentant pas ces caractéristiques. C'est une loi morale, et chose qui ne gâte rien, elle a été suivie assez rapidement par un règlement d'administration publique clair et applicable.

La situation ne devait évidemment pas se transformer immédiatement du fait de l'adoption de ces mesures ; mais on pouvait espérer qu'elles apporteraient quelque apaisement aux inquiétudes des viticulteurs méridionaux.

Nous avons été surpris d'apprendre que sans attendre davantage, un nouveau projet de loi venait de surgir et avait été discuté à la Commission interministérielle de la viticulture en sa séance du 13 février dernier. Son titre suffit à préciser ses ambitions : « Projet de loi tendant à régulariser la production du vin en France. »

Sachant par expérience la fragilité des efforts des producteurs lorsqu'ils sont contrariés par les éléments météorologiques — (dont la direction nous échappe) — nous ne pouvons manquer d'être étonné d'un projet de loi ne visant rien moins qu'à régulariser une production agricole.

Avec des surfaces de vignes en production sensiblement égales, ayant reçu des soins identiques, la récolte champenoise n'est-elle pas en effet passée (en chiffres ronds) de 112.570 hect. en 1927, à 344.000 hect. en 1928 et 785.000

(1) Extrait du Vigneron champenois du 15 mars 1930.

hectos en 1929, du seul fait de la gelée, de la grêle, de la pluie et du beau temps ?

Quelles sont donc les mesures législatives proposées pour supprimer, ou tout au moins réduire de tels écarts de production ?

Le projet de loi se compose de sept articles parmi lesquels les articles I, II, IV et VII qui, lorsqu'ils ne sont pas superflus, ne relèvent que du bon sens et de données œnologiques. Nous n'en dirons pas autant des trois autres que nous reproduisons pour en contester l'opportunité, du moins en ce qui concerne la Champagne.

« Art. III. — Toute plantation de vigne est et demeure interdite à partir « du 1er octobre 1930 jusqu'au 1er octobre 1940 ».

La limitation générale des plantations de vignes figurait parmi les premiers moyens proposés pour remédier à la crise actuelle. Bien difficilement acceptable dans son principe et d'une application pratiquement irréalisable, elle ne résista pas à un examen sérieux et fut rapidement abandonnée. La suppression pure et simple de toute plantation pendant dix ans se heurte aux mêmes objections. On pourra présenter de bonne foi une telle loi comme une mesure d'intérêt général ou de salut public, elle ne sera jamais en fait qu'une source de privilèges au service d'intérêts particuliers.

En outre, on ne crée pas une vigne comme une loi « d'un trait de plume. Toute plantation exige la culture préalable de porte-greffes et la confection de greffes ; il existe des milliers d'hectares de vignes américaines dont la production serait ainsi subitement sans emploi, et il se fait actuellement des dizaines de millions de greffes destinées aux plantations de l'hiver prochain. Qu'en ferait-on ?

En admettant qu'un article de loi suffise aujourd'hui à supprimer producteurs de sarments porte-greffes et pépiniéristes en détruisant champs de pieds-mères et pépinières, il serait peut-être plus difficile de les retrouver, prêts à assurer à nouveau leurs fonctions, le jour où les événements mettraient fin à cette petite dictature temporaire.

Mais laissant à d'autres voix plus autorisées que la nôtre le soin de s'élever contre le principe et les conséquences générales d'un tel projet de loi, envisageons plus particulièrement les répercussions qu'aurait son application en Champagne, ou plus exactement dans le département de la Marne pour lequel nous avons des données plus précises.

En 1900, le vignoble de la Marne, déjà en régression appréciable depuis le début de l'invasion phylloxérique, comptait encore 15.490 hectares.

La lutte contre le Phylloxéra parfaitement organisée devait permettre aux vignobles de la Marne d'opposer une résistance remarquable aux progrès de l'insecte, tandis que se poursuivait méthodiquement l'étude des problèmes si complexes que posait le remplacement de nos vieilles vignes en foule. Et en 1913, la superficie de notre vignoble était encore de 12.790 hectares, dont 2.520 reconstitués par la greffe.

La guerre dont notre région fut le trop célèbre théâtre, devait malheureusement bouleverser cette situation, et en 1919, celui qui fut le plus beau et

le plus réputé des vignobles du monde, ne comptait plus que 6.320 hectares de vignes dont beaucoup presque incultes. Les 2.650 hectares de vignes greffées avaient assez bien résisté à l'inculture partielle ; mais, tant du fait des dégâts directs de la guerre, que par suite des diffieultés de cultiver les coteaux exposés aux vues et aux coups de l'ennemi, et du manque de sulfure de carbone, nos vieilles vignes françaises étaient toutes gravement atteintes par le Phylloxéra.

Depuis, grâce aux efforts des vignerons et à l'organisation méthodique de la reconstitution, la situation s'est sensiblement améliorée, et en fin de 1929, le département de la Marne comptait 9.350 hectares de vignes parmi lesquelles 680 de vieilles vignes en foule que des soins assidus maintiennent en état de productivité, mais dont la disparition rapide ne saurait faire de doute.

En arrêtant la reconstitution de ces vieilles vignes françaises en voie de disparition, ainsi que le remplacement des premières vignes greffées — (établies dans des conditions défectueuses, faute d'une expérience suffisante) — l'application à la Champagne de l'article III du projet provoquerait donc une réduction sensible de la superficie des vignobles de la Marne. Ainsi, ce vignoble qui comptait plus de 16.000 hectares avant l'invasion phylloxérique verrait sa surface limitée à celle de 1930, c'est-à-dire à 9.350 hectares, dont 1.000 environ appelés à disparaître dans un avenir très prochain.

Les petits propriétaires, dont les soins assidus avaient conservé les vieilles vignes en foule, jusqu'en 1914, et dont les travaux de reconstitution ont été entravés par leur situation presque désespérée du lendemain de la guerre, se verraient ainsi interdire la continuation de leur effort et subiraient une véritable expropriation temporaire, dont seuls bénéficieraient ceux auxquels leur aisance financière a permis d'achever rapidement leur reconstitution.

L'application à la Champagne de l'article III de ce projet de loi serait donc, non seulement pour notre région tout entière, mais plus particulièrement pour certaines catégories de petits propriétaires, une scandaleuse injustice.

Poursuivons l'examen du texte.

« Art. V. — Dans les limites des crus classés en vin et en eau-de-vie, les « vignes actuellement plantées ou arrachées depuis moins de cinq ans pour- « ront être remplacées par de nouvelles plantations de même contenance.

« Tout propriétaire ou fermier qui voudra arracher tout ou partie de ses « vignes pour les remplacer par d'autres devra faire une déclaration dans la « forme prévue au décret d'administration publique. Il pourra alors faire im- « médiatement une nouvelle plantation de la même contenance que celle énon- « cée à sa déclaration. L'arrachage de la vigne à remplacer devra être termi- « né au plus tard quatre ans après la plantation.

« La plantation de vignes nouvelles pourra être effectuée, dans les limites « des crus classés, mais seulement avec l'autorisation du ministre de l'Agri- « culture dans les conditions qui seront prévues au décret.

« Le ministre pourra, en accordant l'autorisation, prescrire la nature des « cépages à employer. »

Bien qu'aucune définition ne soit donnée de la très vague expression « crus

classés », nous pouvons supposer que les régions à appellation d'origine, telles que la Champagne, seraient comprises dans cette catégorie de vignobles.

Et là encore, le fait que seules « les vignes actuellement plantées ou arrachées depuis moins de 5 ans pourront être remplacées par de nouvelles plantations de même contenance » constitue un nouveau non-sens préjudiciable aux intérêts de notre région.

Du fait des conditions dans lesquelles s'est effectuée la reconstitution du vignoble champenois — (et particulièrement depuis la guerre) — les parcelles replantées n'étaient pas toujours celles que les vignerons avaient, soit arrachées, soit abandonnées depuis le temps le plus long.

A partir de 1908 en effet, les progrès du Phylloxéra ont amené beaucoup de vignerons, dont la situation économique était médiocre, à abandonner chaque année plus de vignes qu'ils n'en pouvaient replanter ; et les effets de la guerre ont singulièrement contribué à aggraver cette situation, puis à la maintenir jusqu'à ces dernières années.

Parmi les terrains à replanter, le choix des vignerons s'est tout d'abord porté vers le bas des coteaux où la culture est plus facile, mais où la qualité est parfois moindre. De ce fait, la reconstitution s'est souvent trouvée retardée sur les côtes, et beaucoup de parcelles n'y sont plus en vignes depuis plus de 5 ans.

L'article V interdirait désormais la replantation de ces coteaux sur lesquels se trouvent nos meilleurs lieudits et dont les produits ont largement contribué à la réputation de la Champagne.

En résumé, l'article III diminuerait la superficie du vignoble champenois ; le principe de l'article V la qualité de ses produits.

Quant aux prescriptions de l'article V, en précisant les conditions d'application, elles auraient pu, tout aussi bien, être jointes à celles de l'article VI.

« Art. 6. — Toute vigne plantée contrairement aux dispositions de la pré-
« sente loi devra être immédiatement arrachée. Le préfet dans l'étendue du
« département sera chargé de l'exécution de cette disposition. Il devra mettre
« le contrevenant en demeure d'avoir à effectuer cet arrachage dans un délai
« fixé. En cas d'inexécution de cette mise en demeure, il aura à se pourvoir
« par voie de référé devant le président du tribunal civil de la situation des
« lieux. Celui-ci ordonnera l'arrachage aux frais du délinquant.

« Les mêmes dispositions s'appliqueront dans le cas prévu par le paragra-
« phe 2 de l'article III. »

Nous ne savons les réflexions que peut faire naître chez un vigneron d'une région autre que la nôtre, la lecture des mesures prévues aux articles V et VI, et relatives à l'application de ce projet de loi. Mais nous sommes certains qu'elles ne manqueront pas de provoquer chez tous les Champenois un sourire pour le moins sceptique.

Arrachage obligatoire de vignes ! L'expérience du Grand Syndicat de Défense contre le Phylloxéra — (qui au début de l'invasion devait lutter contre l'insecte par extinction des taches en détruisant les parcelles atteintes) — est-elle donc déjà si lointaine ?

Quant aux prescriptions confiées à la diligence du ministre de l'Agriculture et des Administrations préfectorales, nous savons par une expérience en cours ce que l'on peut en attendre. N'avons-nous pas sous les yeux depuis plus de deux ans les opérations de délimitation des terrains ayant droit à l'appellation « Champagne » ?

L'arbitrage de M. Barthe incorporé à la loi du 22 juillet 1927 pour mettre fin aux controverses entre Aube et Marne n'est certes pas parfait, il est humain. Il a cependant une qualité : celle d'exister.

Nous commençons à douter qu'on puisse jamais en dire autant de la délimitation des terrains ayant droit à l'appellation « Champagne ». Les dispositions prises — (ou omises) — par les services intéressés pour appliquer en Champagne les prescriptions de cet arbitrage ont abouti à une situation lamentable, autour de laquelle semble s'être établie depuis plusieurs mois une véritable conspiration du silence. C'est là une simple constatation que, sans aucun esprit malveillant, chacun peut faire facilement et dont nous avons déjà eu l'occasion de parler (voir le *Vigneron Champenois* du 15 mars 1929, p. 56 et du 15 janvier 1930, p. 3).

Il ne peut y avoir aucun doute, l'adoption du « projet de loi tendant à régulariser la production du vin en France » aboutirait au même résultat. Ce texte serait illogique et absolument intolérable en Champagne. Il ne saurait que compliquer la situation créée depuis 1927 par l'arbitrage de M. Barthe si laborieusement élaboré et dont la mise en application se révèle si difficile.

La loi du 22 juillet 1927 a doté la Champagne d'un statut particulier en ce qui concerne ses plantations de vignes. Après des péripéties de trop triste mémoire, il serait à souhaiter que ce statut soit appliqué, qu'il marque le point final de nos tribulations, et que de nouveaux projets de loi, inapplicables chez nous, ne nous menacent pas de complications invraisemblables

G. C.

NOUVELLE CONTRIBUTION A L'ETUDE DES LEVURES SELECTIONNEES

Dans tous les pays viticoles, on a effectué de nombreuses recherches sur ces levures ; on a obtenu tantôt des résultats positifs, tantôt négatifs, on peut les expliquer par les conditions extérieures, les manipulations des caves, la composition du moût très variable ou même par la race de levure.

Nous connaissons l'influence de la température, l'aération, les exigences physiologiques des levures, ce sont tous des caractères contingents.

Nous avons ainsi comparé dans un jus de raisins blancs, concentré et dilué ensuite, des levures de vin blanc, de la Bourgogne, Champagne, Gironde et du Gard ; ces levures nous ont déjà servi dans de nombreuses expériences ; après leur fermentation, nous avons ramené au même volume et dosé les composés d'après les méthodes depuis longtemps usitées.

Le jus de raisin a été mis dans les ballons à moitié remplis, procurant ainsi

l'air en grande quantité aux levures ; les levures ont fermenté pendant trois mois et demi au laboratoire, dans le moût blanc avec 272.5 de sucre par litre.

La fermentation s'est d'abord déclarée avec la levure de Bourgogne, 24 heures après avec les levures de Champagne et du Gard, seulement après avec celle de la Gironde.

Peu à peu, on voit que les levures se déposent au fond pour les levures de Bourgogne et du Gard, les deux autres donnent lieu à une couronne sensible pour celle de Gironde, ensuite une couronne très importante pour la levure de Champagne ; l'agitation laisse les premières au fond, celle de la Gironde en suspension, tandis que celle de Champagne granuleuse se dépose très rapidement, les odeurs varient de l'une à l'autre, celle de Champagne très parfumée.

Les levures examinées ont été très belles, si les deux premières a et c se déposent au fond, les deux autres b et d sont plus ou moins aérobies, d'où distinction dans la filtration, également dans les tartrates déposés ou en solution, variable de l'une à l'autre.

Quantités par litre

Levures	a	b	c	d
Extraits	30.83	34.78	33.83	87.33
Acidité totale en SO^4H^2....	9.20	9.23	8.63	9.48
Acidité volatile en $C^2H^4O^2$..	0.957	1.302	0.801	1.180
Sucre restant en Gl.....	8.25	8.40	13.00	58.40
Ethers totaux en tartrate d'éthyle	3.136	1.583	2.130	1.811

Nous constatons que les levures a, b et c se ressemblent beaucoup à l'analyse; l'extrait et les éthers sont plus élevés pour la levure a. Nous signalons pour la levure c l'extrait, l'acidité totale et volatile moindres, avec une quantité un peu plus grande de sucre.

En ce qui concerne l'alcool a et c, ont 11°5 et 11°, mais il est bon de signaler qu'il existe une perte d'alcool par évaporation ou par combustion, c'était presque la même teneur en alcool.

Voyons maintenant les deux levures aérobies b et d ; la levure d a un extrait élevé, renferme plus de sucre et par conséquent moins d'alcool ; sa quantité ne dépasse plus la moitié trouvée chez a et c ; pour b elle n'atteint que 5°5, la levure de Champagne a ainsi manifesté ses caractères aérobies d'une façon très intense ; certes, il y a eu de la perte, mais une autre partie a été oxydée, avec une légère augmentation d'acidité volatile ; les éthers totaux sont bien moindres, bien qu'on puisse rapprocher les teneurs de c et d.

Il y a une autre observation à faire pour la levure d, de Sauternes. Nous savons que les levures étudiées par Dubourg, Fenbach et Schiller font disparaître le levulose plus rapidement que le glucose, ce qui reste donc est uniquement de dextrose ou même un mélange de levulose et de dextrose, où ce dernier domine.

A partir d'une certaine étude de cette fermentation variable avec la nature de

la levure employée, le phénomène se renverse, et alors le levulose domine ; les levures de Sauternes d font exception à cette règle générale, il n'existe pas de renversement pour elles, c'est ce qui est arrivé dans notre cas d qui a laissé du glucose, cette levure même en diminue l'acidité, les autres levures changent d'allure, mais celle de Sauternes a un caractère de fixité qui ne se rencontre pas chez d'autres levures, surtout dans un milieu qui, probablement, ne lui convenait pas.

On constate que le caractère aérobie s'est surtout manifesté pour la levure b et le caractère de fixité pour la levure du Sauternes d.

Il peut exister une certaine relation entre les aptitudes des levures et l'acidité volatile produite, leurs éthers ; il y a donc ainsi une certaine harmonie entre les races de levure et leurs composants.

Il importe de tenir compte de l'aliment azoté, de l'acidité, de la température convenable, même il ne faut pas oublier ces *propriétés physiologiques* qu'on rencontre dans beaucoup de phénomènes microbiens.

E. Kayser et Delaval.

LES ODEURS DES CHAIS ET CAVES

I. **Le bouquet des vins.** — Le bouquet des vins est dû à l'ensemble des excitations des corps volatils émis par le vin sur notre muqueuse olfactive ; ces mêmes corps odorants agissent sur la saveur ou bouche du vin en ajoutant leur excitation à celle des corps sapides non volatils ; on s'explique ainsi que, dans le langage courant, le mot « goût » ait le sens d'odeur, soit de saveur, soit, à la fois, d'odeur et de saveur.

Les corps volatils naturels du vin ou qui y ont pénétré jouent donc un rôle important non seulement dans leur bouquet, mais aussi dans leur saveur, ici je ne considérerai que les corps volatils, que l'atmosphère des locaux à vin peut leur communiquer.

II. **Odorance.** — Sans entrer dans les détails de la cause de l'odorance des corps et des lois de la dissolution, disons seulement que l'on s'accorde à considérer l'odorance comme due à une émission de radiations de longueurs d'onde correspondant à celles d'une zone de l'infra-rouge, chaque odeur ayant son spectre spécial caractérisé par ses longueurs d'onde, théorie de Charles Henry confirmée par divers expérimentateurs, en particulier Zwaardemaker, les longueurs variant de 0,7 à 1,9 microns ou millièmes de millimètre, ce qui explique la variété des odeurs mêmes simples que l'on peut comparer aux couleurs simples avec des propriétés similaires pour les mélanges, odeurs secondaires, par contrastes, etc.

Une propriété des corps volatils odorants très importante à connaître est leur faculté de se fixer à la surface des corps solides et de s'y attacher énergiquement, à la surface du bois, surtout du verre ; la même propriété explique leur condensation par les corps poreux tels que le liège, le sucre en petits

cristaux, propriété à retenir pour les divers corps pulvérulents utilisés dans la manutention des vins, tannins, albumine des œufs, terre d'infusoires, charbons décolorants, etc. On a ainsi maintes fois observé des goûts apportés au vin par des produits pulvérulents ayant séjourné dans le voisinage des corps odorants.

III. **Sensibilité olfactive.** — Il est aussi inutile d'insister sur une infériorité du fonctionnement de notre appareil olfactif due sans doute à son extrême sensibilité qui lui fait percevoir des traces infinitésimales de corps odorants ; d'après des épreuves d'alfactométrie, on a pu reconnaître :

1 milligramme d'éther dans 1 mètre cube d'air ;
1 milligramme de coumarine dans 20 mètres cubes d'air ;
1 milligramme de vanilline dans 200 mètres cubes d'air ;
1 milligramme de mercaptan dans 23.000 mètres cubes d'air ;
1 milligramme d'iodoforme dans 40.000 mètres cubes d'air.

L'expérience journalière montre, en effet, que cette sensibilité s'atténue très rapidement et même s'abolit complètement par la persistance de l'excitation par le corps odorant ; il suffit de quelques minutes pour que le seuil alfactif s'élevant régulièrement devienne infini, c'est-à-dire que l'odeur ne soit plus perçue, et le temps est d'autant plus court que l'odeur est plus intense ; les professionnels savent qu'il ne faut pas flairer trop longtemps un vin et, de plus, que la première perception est la plus nette.

A noter enfin que cette anosmie par quelques minutes d'excitation continue ensuite et d'autant plus longtemps que l'excitation a été plus vive ; les sensibilités olfactives et gustatives des fumeurs sont très atténuées, même assez longtemps après qu'ils ont cessé de fumer ; l'expérience a également appris que l'excitation permanente habituelle d'une odeur abolit la sensibilité pour cette odeur ; le cas des parfumeurs et de toutes les professions vivant au milieu d'odeurs et ne les percevant plus est d'ailleurs bien connu. Il en est de même pour le personnel qui travaille dans les locaux à vins ; il perd la faculté de percevoir les odeurs qui y sont permanentes et est par suite tenté d'en nier l'existence ; par contre, une personne non habituée est frappée par les odeurs dès ses premiers pas dans le local si son attention se porte sur ce point, mais rapidement aussi, la perception s'atténue et disparaît.

Il est donc intéressant de connaître ces faits ainsi que les causes des odeurs possibles dans les locaux à vin, pour en éviter l'absorption par les vins, surtout pour les vins fins.

Nous classerons ces causes en normales et accidentelles ; les premières étant originaires du vin, du matériel, ou des manutentions habituelles, les secondes étant produites dans l'intérieur des locaux ou à l'extérieur.

IV. **Odeurs normales.** — Le vin, par diffusion à travers les pores du bois, laisse échapper une petite partie de ses corps volatils, en particulier de son alcool qui, par oxydation catalytique au contact des bois poreux, donne de l'aldéhyde éthylique et même de l'acétal ; ce n'est que par suintement par les fissures des fûts et surtout pendant les manutentions, le soutirage à l'air, que

l'ensemble des corps volatils passe en proportion suffisante pour être perçu dans l'atmosphère. Je laisse de côté le cas des vins en fermentation pour lesquels l'acide carbonique entraîne abondamment des corps volatils avec des pertes d'alcool et de bouquet qui peuvent être très sensibles ; de même la production de traces d'acide sulfhydrique prend parfois une proportion telle qu'elle est nettement perceptible.

A noter que les fuites de vin par les fissures des parois de fûts, surtout quand il y a une pointe de fermentation autour des linges de bonde et des trous de broquereau, les coulages sur le sol sont souvent des foyers d'acescence émettant une odeur de vinaigre ; il en est de même avec les fermentations en fûts avec jetage par la bonde, lesquelles, de plus, sont une source de fermentation putride sur les parois souillées des fûts par les dépôts résultants des écumes rejetées ; lies abandonnées et à demi séchées sont également la source d'odeurs complexes par leur fermentation à l'air et on en a vu infecter non seulement l'air d'une cave, mais même les vins.

Le matériel vinaire en bois donne des odeurs de chêne neuf ou de bois par la futaille vide en locaux secs, tandis que toutes les parties en bois, foudres, fûts, chantiers, etc., quand ils sont le siège de moisissures, de même que les murailles, le sol, dégagent un goût de frais, et quand parmi ces mucédinées se trouvent des Penicillium glaucum l'odeur est beaucoup plus intense, odeur de moisi, de mucre, etc., qui rappelle les produits amyliques impurs de fermentation. Nous avons même constaté une fois une odeur, d'ailleurs, localisée de coumarine provenant d'une douelle d'un fût très poreuse et atteinte profondément par des mucédinées ; comme pareille odeur peut être observée par certains traitements des vins, il est très probable que la coumarine était originaire non du bois, mais du vin qui l'imprégnait.

Je n'insisterai pas sur l'odeur d'ozone qu'engendrent certains appareils ozoniseurs, et qui peut pénétrer dans les vins exposés à l'air et s'y percevoir quelque temps, ni sur l'odeur sulfureuse dégagée par la combustion du soufre ou la vaporisation de l'acide sulfureux liquéfié dans la manutention des vins, l'anhydride sulfureux de l'atmosphère dissous par le vin y passant rapidement à l'état combiné a un goût peu sensible ; par contre, il faut se défier des vapeurs émises par la cire à bouteilles trop chauffée, vapeurs à odeur intense qui pénètre dans le vin pendant le tirage en bouteilles et qui se condense même à l'intérieur des bouteilles vides, sur les bouchons d'où elle passe dans le vin. Les vins en bouteilles à odeur de cire à cacheter se rencontrent de temps en temps, et même les vins en fûts provenant de locaux voisins de chantiers de mise en bouteilles.

Odeurs accidentelles. — Quant aux odeurs accidentelles, le nombre en est pour ainsi dire indéfini ; citons quelques-unes observées ; tantôt elles émanent de sources intérieures, peintures de portes, de foudres, de cercles de fer, de fonds de fûts, de cloisons en bois, d'où des odeurs de térébenthine, de goudron, de créosote, de fuites de gaz d'éclairage ou d'acétylène ; tantôt elles émanent de sources extérieures et pénètrent par les ouvertures, les soupiraux, provenant du voisinage divers : garages, avec les odeurs *sui generis* des autos,

d'essence, tuyau d'échappement de moteurs à essence ou à pétrole, étables ou écuries, dépôts de bois créosotés, usines de produits odorants, ou simplement fumées de foyers ou d'incendies.

VI. Conclusions. — C'est là, d'ailleurs, des faits que connaissent bien les praticiens qui évitent la présence de corps odorants dans les caves ; aussi avons-nous eu comme but, dans cette note, d'insister plutôt sur l'existence d'odeurs que leur permanence fait échapper au personnel habituel qui, par suite, ne s'en méfie pas, tandis qu'un étranger au travail du chai en est averti dès ses premiers pas dans le local ; ceci explique cette précaution que prenait un habile chef de maison dont la finesse des vins a fait le grand succès, non seulement de visiter inopinément lui-même ses locaux, mais de s'y faire accompagner fréquemment par l'une de ses jeunes filles dont la sensibilité olfactive dépistait toute trace d'odeur suspecte (1).

L. Mathieu,
Directeur de l'Institut œnotechnique de France.

ACTUALITÉS

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins à la fin du mois de mars 1930 (H. A.). — Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Lettre ouverte du président de la Société d'Agriculture de la Gironde à M. le ministre de l'Agriculture (A. Rozier). — Les poudrages comme insecticides et dans le traitement des maladies de la vigne (Dr Armagnac). — A la Foire de Paris : les machines agricoles. — La Chambre de commerce de Bayonne et la loi du 1er janvier 1930 (H. J.). — La Chambre de commerce d'Alger et le contingentement des vins algériens (H. J.). — Décisions des viticulteurs de la Russie subcarpathique (J.). — Création à Milan d'une Bourse des vins (M. D.). — Xe Foire aux vins du Centre des Grands Crus du Haut-Rhin à Ribeauvillé, 6 mai 1930. — Fédération nationale des Associations de défense des récoltes contre les dégâts de gibier (André Avenel). — Exposition annuelle de la Société nationale d'Horticulture de France. — L'exportation des vins et liqueurs en Belgique (M. D.). — Bibliographie.

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins à la fin du mois de mars 1930. — Les chiffres relatifs au cinquième mois de la campagne sont reproduits ci-dessous ; nous commenterons ces données dans le prochain

Situation comparée du mouvement des vins (France et Algérie)

MOIS	SORTIES (hectolitres)		CONSOMMATION (hectolitres)		STOCKS (hectolitres)	
	1929	1928	1929	1928	1929	1928
1. Octobre.....	7.174.400	8.095.743	4.331.180	3.767.523	13.413.342	11.911.404
2. Novembre...	5.011.345	5.212.393	4.201.000	4.090.611	13.779.741	12.562.739
3. Décembre...	4.186.498	4.162.900	3.905.367	3.719.316	13.675 522	12.600.402
	1930	1929	1930	1929	1930	1929
4. Janvier.....	4.229.582	4.399.152	4.216.207	3.961.004	13.557.792	12.638.532
5. Février.....	4 140.268	3.813 172	3.794.439	3.495 977	13.359.485	12.819.577
6. Mars.....	4.299.763	3.758.313	3.714.202	3.212.095	13.419.364	12.746.927
Totaux.....	29.041.856	29.441.673	24.162.395	22.246.526	13.419.364	12.746.927

numéro. D'autre part, nos lecteurs se documenteront dans la note suivante sur la situation du marché pour les grandes places du Languedoc. Dans les régions à vin de cru, le marasme est complet : les vins de qualité sont plus touchés par la crise que les vins de consommation courante. — H. A.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Véritablement, nous avons une année bien anormale. Après des pluies continuelles jusqu'aux premiers jours d'avril, nous subissons au moment où nous écrivons, un violent vent du Nord glacé qui souffle en tempête, durcit la surface du sol et fait craindre des gelées lorsqu'il cessera. Les arbres fruitiers en fleurs sont bien malmenés et il est probable que le froid vif que nous subissons nuira à la fécondation.

La vigne, dont la végétation était bien partie, subit un arrêt à cause de la température basse. Les jeunes pousses flétrissent un peu.

Un peu de chaleur sans vent violent serait bien préférable à toutes les plantes et à la vigne en particulier.

Les herbes qui ont poussé grosses et hautes recouvrent le sol de beaucoup de vignes et dépassent même les ceps.

Les labours sont très difficiles, pénibles pour les hommes et les chevaux.

On les effectue malgré les craintes de gelées blanches, parce que la charrue ne pourrait pas pénétrer dans le sol, une fois durci, mais que de bourgeons on tombe avec les mottes soulevées !

Il y a même beaucoup de terres où l'eau a séjourné qui ne peuvent pas se cultiver. Le vent du Nord les a tellement serrées, qu'aucun outil araloire n peut pénétrer. Il faut attendre un peu de pluie, s'il en tombe.

Ce temps est si bizarre depuis quelques années, qu'après un hiver et un commencement de printemps pluvieux, succédera peut-être une longue période de sécheresse.

Dans ce dernier cas, les terres qui n'auront pas pu être travaillées en temps voulu et qui ne seront pas fréquemment remuées souffriront beaucoup plus cet été que pendant ces dernières années de sécheresse persistante.

Avec le vent froid soufflant en tempête, les greffages sur place ont été suspendus avec raison par beaucoup de viticulteurs.

L'emploi des engrais chimiques est impossible ; le vent emporterait tout. Vraiment, les fumures n'ont pas de chance cette année. Après les pluies, c'est le vent qui contrarie.

L'apparition des spores du Mildiou avait fait préparer les appareils de sulfatage. Le vent du Nord froid et sec a rendu l'opération inutile actuellement.

Par la température que nous subissons, l'Oïdium sera le plus à craindre et un soufrage des aramons devra se faire dès que le vent cessera.

On fait en ce moment les dernières plantations de vignes. Elles sont même en retard.

Les hivers très humides doivent être plus défavorables aux insectes que les hivers froids. Nous ne voyons pas encore sur le sol ni sur les ceps, les vers, les chenilles, les petits coléoptères qu'on voit généralement au milieu du printemps.

Avec la température froide que nous subissons, nous avons fait butter les greffes de l'année dernière qui avaient été déchaussées ainsi que les jeunes plants de l'année dernière, que nous n'avons pas pu greffer, à cause de leur faible développement.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Les marchés vinicoles de la semaine dernière ont continué à être très calmes. Pas de demandes du commerce des régions de consommation, peu d'offres de vente des détenteurs de beaux vins. Seuls, les vins doulcux sont apportés sur les marchés à des prix bas, de peur qu'on les oblige bientôt à les donner à la distillerie. Ce sont surtout ces vins qui maintiennent les bas prix.

On discute beaucoup sur les places des marchés, les nouvelles lois, et surtout la modification prématurée de la loi du 1er janvier 1930.

Les vins d'Algérie continuent à préoccuper les vignerons méridionaux. La C. G. V. poursuit ses conférences de documentation dans les villages.

A Nîmes, le dimanche 13 avril a été tenu le Congrès de la Fédération des Comités de défense du vin du Gard.

Ce Comité créé à Calvisson dans le mois de mars, compte en ce moment 80 sections locales décidées à l'action énergique.

Dans la matinée de dimanche, il y a eu les séances de travail des commissions. Dans l'après-midi, le meeting ouvert au public a réuni des milliers de viticulteurs tous pleins d'ardeur pour faire aboutir leurs revendications. Les Parlementaires du Gard assistaient à la réunion où ils ont pris la parole. On leur a fait prendre l'engagement de défendre l'ordre du jour élaboré le matin et voté avec enthousiasme à la fin de la séance.

Cet ordre du jour motivé et très long demande :

1° Le règlement de la question algérienne par le contingentement ;

2° Relèvement des droits de douane sur les vins exotiques, à 84 fr.

3° Réduction des droits de circulation à 9 fr. par hecto.

4° Suppression totale du sucrage.

5° Suppression des piquettes et des vins de diffusion.

6° L'autorisation aux agents du ministère de l'Agriculture de pénétrer chez les propriétaires viticulteurs ; mais pas aux Agents des Indirectes.

7° Réduction permanente et réelle de 25 % sur les tarifs ferroviaires concernant le transport des vins et du matériel vide.

8° Le contrôle des déclarations de récoltes avec sanctions.

9° L'interdiction d'expédier des raisins frais de vendange.

10° Demande que dans tous les hôtels, le vin soit compris dans le prix du repas.

11° Demande que pour décongestionner le marché, on prélève 15 % du stock déclaré et qu'on donne 1 litre de vin au soldat.

12° Ils engagent la Fédération à continuer la mobilisation de tous ceux qui vivent de la vigne et à prendre les résolutions les plus énergiques si satisfaction n'est pas donnée.

Dans ces derniers temps, les associations viticoles du Sud-Est ont pris la tête du mouvement pour la défense du vin naturel de la Métropole. Ceux de Puichéric qui avaient été énergiques et révolutionnaires au début de la campagne, semblent sommeiller. La C. G. V. de l'Aude et de l'Hérault se contente en ce moment de créer un mouvement d'opinion contre les faveurs dont jouit l'Algérie.

Toute l'agitation, ni les lois de circonstance exploitées par certains parlementaires avides de réclame, n'ont pas modifié la situation du marché des vins.

Au contraire, la semaine dernière, il y a eu un fléchissement.

Malheureusement, les seules choses qui pourront provoquer une hausse, seront les intempéries dont nous sommes menacés.

Pourvu que certain parlementaire, qui veut contenter les viticulteurs, les commerçants et les ouvriers, ne s'en attribue pas le mérite ! — E. F.

Lettre ouverte du président de la Société d'Agriculture de la Gironde à M. le Ministre de l'Agriculture :

Monsieur le Ministre de l'Agriculture,

La loi du 22 juillet 1927 a interdit d'une façon formelle aux vins d'hybrides de prendre une appellation d'origine quelconque. Les circulaires postérieures à cette loi ont dit d'une façon formelle que les vins d'hybrides ne pouvaient se vendre que sous l'appellation de vins. Il était donc entendu que tout nom de localité ou de département était considéré comme appellation d'origine.

La loi du 1er janvier 1930 introduit une notion nouvelle : celle de provenance, qui portait à confusion. Il n'y a pas de différence juridique entre la provenance et l'origine.

En tous cas, quel que soit le doute qui puisse subsister relativement aux expressions de provenance ou d'origine, il est inadmissible que les vins d'hybrides puissent prendre le nom d'une commune de régions déjà délimitées, telles que celle de Bordeaux.

De même que les vins d'hybrides n'ont pas droit à une appellation d'origine, ils n'ont pas droit à l'appellation Gironde, ni à l'appellation Bordeaux, car ce sont là des appellations d'origine ou ce terme n'a aucun sens.

Mais nous considérons que, n'ayant pas droit à l'appellation Gironde ou Bordeaux, ils n'ont pas droit davantage à l'appellation d'un lieu quelconque de cette région. Nous protesterions de toutes nos forces contre une interprétation qui permettrait aux vins d'hybrides de prendre le nom d'une localité quelconque du département de la Gironde. Ce serait une violation de la loi de 1927, que la loi du 1er janvier 1930 n'a nullement abrogée.

Nous vous demandons, Monsieur le Ministre, de vouloir bien nous faire savoir si le sens que vous donnez à la circulaire N° 90 est bien conforme à celui que nous exprimons.

D'ailleurs, la Société d'Agriculture de la Gironde tenant à affirmer l'opinion que je viens de vous exprimer, Monsieur le Ministre, a émis le vœu suivant que je me permets de vous transmettre :

« Considérant que si l'indication du lieu de production (article 2) était mentionnée pour les vins d'hybrides, elle pourrait créer une confusion sur l'origine du vin,

« Considérant que l'indication du lieu de production pour les vins d'hybrides n'est pas conforme à la loi du 22 juillet 1927,

« Demande qu'il ne soit pas fait mention en ce qui concerne les vins d'hybrides et sur les titres de circulation du lieu de production, ces vins devant être assimilés aux vins de coupage. » — Le Président de la Société d'Agriculture de la Gironde : A. Rozier.

Les poudrages comme insecticides et dans le traitement des maladies de la vigne. — Les fléaux qui assaillent chaque année nos vignobles et nous infligent de lourdes pertes sont de deux natures, comme chacun sait : insectes et maladies cryptogamiques.

La Cochylis, l'Eudémis, la Noctuelle, mais surtout le premier de ces insectes prélèvent sur nos récoltes, un lourd tribut qu'il est évidemment difficile de chiffrer avec précision, mais qui s'élève certainement à plusieurs milliards de francs chaque année.

Pendant longtemps, on n'a connu que l'usage des pièges lumineux pour lutter contre ce redoutable ennemi : point n'est besoin de dire que ce procédé plutôt primitif permettrait à l'armée ennemie de se reconstituer rapidement et de rester aussi nuisible qu'auparavant.

On connaissait bien les traitements à la nicotine et tous les ans, les manufactures de tabacs de l'Etat offraient et offrent encore à la viticulture des quantités suffisantes du précieux poison, mais c'était là un traitement fort coûteux.

Certains préféraient les poudres insecticides, comme la poudre de pyrèthre, mais ce n'était pas non plus l'idéal. Ce traitement préventif existait cependant par les arséniates, mais les restrictions que la loi apportait à leur usage, en rendait l'emploi pratiquement impossible et en tous cas inefficace.

Une loi nouvelle est venue fort heureusement corriger l'ancienne et maintenant la lutte contre le fléau peut être poursuivie avec esprit de suite et avec toute la méthode désirable.

L'arséniate, détruisant les larves, ne permet pas à une nouvelle génération d'insectes, d'éclore et de se propager, mais malheureusement, nombreux sont encore les propriétaires qui hésitent devant un traitement considéré comme dangereux et leurs voisins, mieux avisés, sont néanmoins victimes des déprédations commises par les insectes éclos chez eux et qui viennent pondre dans leur vignoble.

Une excellente pratique qui tend à se généraliser de plus en plus, consiste à effectuer des poudrages en complément des traitements arsenicaux. Ces poudrages sont effectués avec les appareils à vent ordinaires et nécessitent de ce fait un produit très fin et soigneusement bluté.

On emploie beaucoup dans certains vignobles et avec un réel succès la fleur de dolomagnésie, vendue dans le commerce sous le nom de Stellatite. Elle est blutée avec un soin tout spécial et passe à la maille 200 ; c'est dire qu'elle ne risque pas d'engorger les appareils et pénètre comme il convient, dans tous les interstices de la plante traitée.

Quel est donc l'effet de la stellatite sur l'insecte ? On a parlé d'une sorte d'asphyxie, d'une obstruction des voies respiratoires : je ne saurais me prononcer sur cette opinion, mais un fait reste, c'est que les insectes sont fortement indisposés par cette poudre impalpable et se tiennent toujours à l'écart des vignes ainsi traitées.

Nombreux sont les viticulteurs qui ont pu s'en rendre compte et restent fidèles à cette excellente méthode que je préconise, toujours convaincu par les résultats qu'il m'a été donné d'observer dans de nombreux vignobles.

Contre l'Oïdium, maladie cryptogamique, l'emploi du soufre est généralement préconisé, du soufre jaune s'entend, dont la teneur en éléments actifs est nettement supérieure à celle des soufres gris ou noirs, résidus d'usines à gaz.

Une excellente pratique dont l'emploi prend de plus en plus d'extension — dans les vignobles du Midi de la France notamment, — consiste à employer le soufre en combinaison avec la fleur de chaux-magnésie (stellatite), dont je parlais plus haut.

Le premier poudrage peut être fait avec addition de 50 % de stellatite ; dans le second, on peut en incorporer jusqu'à 70 %, pour effectuer les suivants à la stellatite pure à dose massive.

J'entends par dose massive que les feuilles doivent être intégralement recouvertes de poudre et que celle-ci doit être « soufflée » en quantité suffisante pour pénétrer partout.

Inutile, je crois, d'insister sur l'économie considérable que cette méthode de poudrage permet de réaliser, le prix du produit étant très sensiblement plus bas que celui du soufre (le quart environ).

Un autre avantage du traitement à la fleur de chaux-magnésie est que les feuilles chargées de stellatite, tombant sur le sol à l'automne et s'y incorporant, constituent un engrais magnésien basique de premier ordre et aident à la végétation l'année suivante.

Ainsi rien n'est perdu et le viticulteur avisé a su faire d'une pierre deux coups. — Dr Armagnac.

A la Foire de Paris Les machines agricoles. — C'est une véritable exposition que présentera, à elle seule, du 17 mai au 1er juin, à la Foire de Paris, la Section des Machines Agricoles.

Toutes les grandes maisons y exposeront leurs modèles les plus récents : charrues, batteuses, semoirs, distributeurs d'engrais, trieuses, matériel de récolte, pompes, moteurs, etc., bref, tout ce qui concerne l'exploitation rationnelle de la terre.

Ainsi les agriculteurs pourront aisément faire la comparaison entre les diverses fabrications et fixer leur choix sur les machines les plus appropriées à la nature de leurs exploitations.

Mais ils auront, en outre, la faculté de visiter d'autres sections qui ne les intéressent pas moins : le Bâtiment, avec ses clôtures et ses matériaux de toutes sortes, l'Electricité avec la T. S. F. et toutes ses applications, l'Ameublement et l'Alimentation qui sont parmi les sections les plus complètes de la Foire. Aussi, nombreux sont ceux qui se verront obligés de rester plusieurs jours à Paris pour se documenter avant de faire leurs achats, car la Foire de Paris qui a compté en 1929 7.302 exposants et plus de deux millions de visiteurs, est désormais une véritable encyclopédie de l'industrie moderne où chacun peut trouver la plus complète documentation sur les fabrications ou produits susceptibles de l'intéresser.

La Chambre de commerce de Bayonne et la loi du 1er janvier 1930. — La Chambre de commerce de Bayonne, dans sa réunion du 2 avril 1930, a signalé les protestations provoquées dans le commerce par la loi du 1er janvier 1930 sur les vins, qui interdit, par son article 4, l'importation des vins étrangers pour le coupage.

Cette interdiction, affirme la Chambre en question, a provoqué des mesures de représailles de la part des pays exportateurs de vins ; celles qui sont envisa-

gées par l'Espagne causeraient les plus grands préjudices à la région de Bayonne.

D'autre part, la loi en question a soulevé également les protestations du commerce désormais soumis au contrôle du service des fraudes, alors qu'elle en affranchit les viticulteurs. Or, en regard d'un total de 63 millions d'hectolitres de la dernière récolte, auxquels sont venus s'ajouter 5 autres millions de la récolte précédente, on a importé moins de 2.700.000 hectolitres au cours de la campagne 1928-1929. C'est pour ce dernier chiffre, d'une importance relativement faible par rapport à celle de nos récoltes, que la loi récente risque de fermer des marchés dont la balance commerciale en faveur de notre pays s'est traduite, vis-à-vis de l'Espagne, par 132 millions en 1928 et 153 millions en 1929.

La Chambre de commerce de Bayonne, en accord avec la Chambre de commerce de Roubaix, demande donc :

« Que la loi du 1er janvier 1930 sur les vins soit modifiée d'urgence. » — H. J.

La Chambre de commerce d'Alger et le contingentement des vins algériens. — La Chambre de commerce d'Alger, dans sa séance du 25 mars dernier, signale que le groupe viticole de la Chambre a fait sienne la proposition de la Commission interministérielle de la viticulture, préconisant le contingentement des vins algériens importés dans la métropole.

Elle remarque, en conséquence, que ces suggestions portent atteinte dangereusement au régime de l'union douanière unissant, depuis le 12 juillet 1867, la France et l'Algérie.

Une pareille mesure aura, en outre, comme conséquence, de frapper d'un arrêt mortel la colonisation en Algérie, la polyculture n'étant pas possible dans ce pays, en dehors de la vigne et des céréales.

D'autre part, la mesure envisagée amènerait l'avilissement de la propriété foncière, la ruine du commerce, la diminution du pouvoir d'achat de l'Algérie, qui demande à la France 80 % de ses importations.

Celle-là, enfin, se verrait obligée de rechercher des débouchés à l'étranger, non seulement pour le vin, mais aussi, en prévision d'une atteinte nouvelle au développement d'une autre branche de la production algérienne, pour l'ensemble des produits algériens.

En conséquence, et pour toutes les raisons énumérées précédemment, la Chambre de commerce d'Algérie demande que la question de surproduction vinicole soit étudiée dans son ensemble, tant pour la France que pour l'Algérie, et que l'on ne considère pas les Algériens comme étant dans une situation privilégiée au regard des viticulteurs métropolitains.

L'intérêt du consommateur français ne doit pas être perdu de vue dans cette étude, et la solution semble devoir être cherchée, non pas dans une limitation de la production algérienne, mais dans une réglementation du marché en vue d'une recherche de la qualité des vins. Ce but pourrait être atteint par la distillation des mauvais vins, l'interdiction du surpressage des marcs, l'élimination des vins de lies, etc. — H. J.

Décision des viticulteurs de la Russie subcarpathique. — Les viticulteurs de la Russie subcarpathique ont constaté, au cours d'une assemblée générale tenue le 9 février dernier, que la viticulture de cette région de la Russie était menacée. Ils ont demandé l'appui du gouvernement et formulé les revendications suivantes :

1° La protection douanière des vins de la Russie subcarpathique ;

2° La conclusion de conventions commerciales assurant aux raisins leurs anciens débouchés, notamment en Pologne, et la création de tarifs pour les transports de raisins en grande vitesse ;

3° La diminution des importations de vins étrangers, et leur réduction à 1/3 des ventes de vins indigènes, avec la déclaration que la Russie subcarpathique sera désormais une région fermée aux importations de vins étrangers ;

4° La défense législative plus efficace de la viticulture ;

5° L'abaissement des tarifs de transport ;

6° L'abaissement des taxes de consommation sur les vins ;
7° La réglementation de la production des cidres, dont on abuse pour frauder les vins. — H. J.

Création à Milan d'une Bourse des Vins. — On a inauguré, le 23 novembre dernier, à Milan, la Bourse des vins. Le nouveau sous-secrétaire d'Etat à l'Agriculture, M. Marescalchi, a présidé à cette cérémonie. Il est bien connu, en Italie, pour son action en faveur de la viticulture et du commerce des vins.

Dans son discours d'inauguration, M. Marescalchi a signalé qu'il s'agissait là, d'une expérience, la première qui ait été tentée jusqu'ici, dans ce domaine. Il a signalé les difficultés que son fonctionnement soulèvera à cause de la nature particulière des tractations concernant les vins.

Toutefois, il espère que la création de cette Bourse aura une influence bienfaisante sur le marché des vins et qu'elle contribuera à l'assainir en mettant fin aux spéculations exagérées : les affaires traitées deviendront ainsi plus prospères par la diffusion de renseignements précis sur la production et l'état de la consommation et des marchés, du développement des caves populaires et surtout de la création d'un petit nombre de vins nationaux bien préparés et offerts en quantités constantes.

Cette dernière considération a amené M. Marescalchi à examiner l'état actuel de la question viticole en Italie : la crise, que subit la viticulture à l'heure actuelle est due, a-t-il dit, à la diminution de la consommation. Celle-ci tient à l'augmentation des prix et aussi au fait que la qualité des vins n'est pas toujours bonne, d'où la nécessité de diminuer le coût de production, d'améliorer les qualités en adoptant de meilleurs systèmes de préparation des vins et de développer, en outre, les caves populaires.

M. Marescalchi a préconisé, en outre, pour améliorer le commerce le développement de la publicité à l'intérieur et à l'extérieur et demandé enfin, comme remède à une production trop abondante, la distillation, si toutefois on décide de prescrire que le seul alcool comestible sera celui qui provient des matières vineuses. — M. D.

10e Foire aux Vins du Centre des Grands Crus du Haut-Rhin à Ribeauvillé, 6 mai 1930. — Le premier mardi du mois, c'est-à-dire le 6 mai 1930, aura lieu à Ribeauvillé la 10e Foire aux Vins du Centre des Grands Crus du Haut-Rhin organisée par les Syndicats Viticoles de Beblenheim, Bergheim, Hunawihr, Mittelwihr, Ribeauvillé, Riquewihr, Rodern, Rohrschwihr, Saint-Hippolyte et Zellenberg. Par la même occasion, on organisera une Exposition de machines et articles viticoles et vinicoles. Les exposants sont invités à se faire réserver, dès maintenant, les emplacements nécessaires par la Section Viticole de Ribeauvillé.

Fédération Nationale des Associations de Défense des récoltes contre les dégâts de gibier

Une double erreur de certains tribunaux

La servitude de voisinage. — Certains tribunaux admettent que l'existence du gibier dans les bois constitue, pour les voisins, une sorte de servitude de voisinage, dont ils doivent supporter les inconvénients, dans une certaine mesure, le bois contenant, naturellement, des animaux sauvages. Partant de ce principe, ces Tribunaux n'accordent des indemnités aux agriculteurs, que quand les dégâts causés aux cultures voisines dépassent ceux afférents à cette servitude, d'où il résulte que la responsabilité du chasseur n'est engagée que lorsque le gibier est en nombre excessif.

C'est si vrai que cette sorte de servitude existe, prétendent-ils, que les terres en bordure des bois se louent ou se vendent moins cher que les autres.

Ce raisonnement est faux. Si les terres voisines des bois se louent ou se vendent moins cher que les autres, c'est d'abord parce qu'elles ont à supporter

les racines et l'ombre des arbres, puis parce qu'elles sont de moins bonne qualité que les terres voisines, les bois occupant les sols que leur composition physique ou chimique ne permet pas de mettre économiquement en culture.

Cette prétendue servitude ne repose sur aucun article du code, ni aucun texte de loi.

A une question écrite qui lui était posée à ce sujet par M. Marchandeau, député de Reims, M. Hennessy, Ministre de l'Agriculture, lui a répondu :

« Qu'aucun texte administratif ne reconnaît de servitude de cette nature, « mais la jurisprudence admet, en général, qu'il existe une servitude de ce « genre dont le quantum est variable dans chaque cas particulier, suivant « la situation des lieux et la nature des cultures.

« Les cultivateurs peuvent toujours faire appel des décisions des juges de « paix qui, sans tenir compte de cette situation, fixeraient uniformément à « 10 % cette servitude ».

En effet, il n'y a de servitude que celles définies par la loi ou instituées par titres. L'article 637 du C. c. stipule :

« Une servitude est une charge imposée sur un héritage pour l'usage et « l'utilité d'un héritage appartenant à un autre propriétaire. »

Or, dans le cas qui nous occupe, il s'agit d'un prétendu droit de faire ravager les cultures voisines.

Si la manière de voir de ces tribunaux était adoptée, il suffirait à un chasseur de planter un bois et d'y introduire ou y laisser introduire des lapins dont la multiplication est proverbiale, pour se créer un titre de servitude sur les fonds voisins. C'est là une première erreur de ces tribunaux.

II

La seconde erreur réside dans la manière d'évaluer cette prétendue servitude de voisinage.

Les tribunaux qui admettent la servitude de voisinage l'évaluent à un quantum invariable : un dixième.

Ils adoptent ce chiffre sans tenir compte de la situation des lieux litigieux. Le simple bon sens indique que cette prétendue servitude doit varier selon la situation des champs fréquentés par le gibier, selon le voisinage. Un champ qui est parallèle à un bois devrait supporter, si l'on admet celle-ci, une servitude plus importante que, si au contraire, cette parcelle de terre aboutit en champ de tir sur ce bois. Un terrain enclavé dans une forêt devrait être frappé d'une servitude plus importante que si, au contraire, il s'agit d'une plaine comportant un boqueteau.

M. le Ministre de l'Agriculture, dans sa réponse à M. Marchandeau, indique bien que la prétendue servitude ne peut être fixée uniformément à 10 %.

C'est à se demander comment les magistrats qui sont des hommes intelligents et instruits peuvent commettre une telle erreur.

Nous avons dit que la servitude était évaluée à un dixième, mais un dixième de quoi ? Du montant des pertes disent les uns, de la totalité de la récolte prétendent les autres.

Autrefois, quand, par hasard, on admettait la servitude, on diminuait de l'évaluation des pertes un dixième ; ainsi, si un cultivateur avait eu à subir du fait du gibier une perte de dix quintaux de blé, on lui en payait neuf. Maintenant, ces fameux tribunaux font porter la servitude sur toute la récolte. Un cultivateur a une pièce de blé de dix hectares située près des bois et ravagée par le gibier. Sa récolte sera de deux cents quintaux. La servitude est évaluée à vingt quintaux. Le gibier pourra détruire vingt quintaux de blé, sans que le cultivateur ait droit à indemnité, ce n'est qu'à partir du vingtième quintal détruit que ce cultivateur aura droit à réparation du dommage causé. Pour un peu, si le gibier ne détruit que quinze quintaux de froment, on dirait à cet infortuné cultivateur, qu'il doit apporter au chasseur cinq quintaux de blé pour nourrir le gibier qu'il entretient dans ses bois.

C'est une nouvelle dîme dont on frappe les cultivateurs voisins des bois et à un moment où l'agriculture subit une crise qui s'aggrave tous les jours. C'est inique.

La Fédération s'efforce de combattre cette manière illégale et illogique de juger de certains tribunaux, elle est décidée à frapper d'appel ces jugements abracadabrants et même, le cas échéant, à aller en Cassation. — André Avenel, *Président de la Fédération Nationale de Défense contre le gibier.*

Exposition annuelle de la Société Nationale d'horticulture de France. — La Société Nationale d'Horticulture de France organise, sous la présidence de M. Fernand David, Ministre de l'Agriculture, son exposition annuelle de Printemps, qui aura lieu à Paris, au Cours-la-Reine, du vendredi 23 mai au dimanche 1er juin inclus.

Cette manifestation florale, consacrée aux roses, arbustes fleuris, orchidées, fleurs de serres et de pleine terre, fruits forcés, légumes, industries et Beaux-Arts horticoles, s'annonce sous les plus brillants auspices.

Le Congrès d'Horticulture se tiendra le 24 mai.

L'Exposition d'Automne aura lieu du 24 octobre au 2 novembre inclus. — *Le Secrétaire général :* A. Nomblot, *Député de la Seine.*

L'exportation des vins et liqueurs en Belgique. — La Commission des Douanes et des accords commerciaux de la Chambre a protesté, à juste titre, contre la situation qui menace d'être faite à nos vins et liqueurs sur le territoire belge.

La Belgique a institué, comme nous l'avons dit précédemment, une Commission chargée de réviser la législation sur le régime de l'alcool. Or, les conclusions de ses travaux constituent une véritable atteinte à notre commerce des alcools en Belgique :

La vente des spiritueux, en effet, serait réservée aux négociants exerçant, exclusivement, le commerce des vins et liqueurs ; cela équivaut à la suppression de la vente de nos produits chez tous les épiciers et négociants en denrées coloniales.

En second lieu, serait supprimée la vente en flacons de moins de 75 centilitres ; or, cette mesure deviendrait très préjudiciable à la vente du cognac qui, surtout dans les villes d'eaux et les centres de tourisme, se pratique sous la forme de « flasks » de contenance de 36 à 38 centilitres. — M. D.

La loi sur les vins : article 4. — Dans les milieux intéressés, on continue à penser que l'article 4 de la nouvelle loi sur les vins est en contradiction absolue avec les engagements pris par la France dans ses accords commerciaux et que son application risque d'avoir de fâcheuses répercussions sur nos relations commerciales avec la Grèce, l'Espagne et le Portugal.

En conséquence, il serait désirable, au cas où la promulgation de cette loi ne pourrait être retardée encore de quelques jours, que son application effective fût déférée, jusqu'à ce qu'on ait eu le temps de prendre des mesures en vue de tenir compte des intérêts de notre commerce extérieur en Espagne, en Grèce et au Portugal. — M. D.

Bibliographie

La loi du 1er janvier 1930 sur les vins et les règlements d'administration publique. — 1 brochure in-8° de 16 pages, Franc 1,50. Librairie Coulet, A. Dubois et R. Foel (Editeurs, 5, Grande-Rue, Montpellier.

Compte Chèques Postaux Montpellier 115.

Cette loi concerne les vins de liqueur, les moûts, les vermouths et apéritifs à base de vin, les vins impropres à la consommation, les vins de coupage, le lieu de production, les dispositions spéciales aux vins importés et la vente des vins en bouteilles.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 120 à 125 francs ; 9°, 135 à 145 fr. ; 10°, 150 à 160 fr. ; Corbières 11°, 175 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 170 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérienr, 185 fr. et au dessus.

Ces prix s'entendent à l'hecto nu, pour marchandises prises en Entrepôt-Paris, livrées dans les fûts du vendeur prêtés pour 15 jours.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaire 8°5 à emporter, de 180 fr. et au-dessus ; Vin rouge ordinaire de 9° 190 fr. et au-dessus ; Vin rouge 10°, 210 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 220 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 240 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 510 à fr. à 540 fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 600 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 950 fr. Bordeaux blanc vieux, 975 fr. Ces prix s'entendent à la pièce rendue dans Paris, droits compris. — Vins rouges au litre, de 1 fr. 80 à 2 fr. 65. Vins blancs, de 2 fr. 40 à 2 fr. 60.

BORDEAUX. — Le tonneau 1928 : 1er crus rouges, 25.000 à 30.000 fr. ; 4e crus, 7.500 à 9.000 fr. ; bourgeois ordinaires, 3.600 à 4.500 fr. — 1er crus blancs, 12.000 à 15.000 fr. (Yquem, 45.000 fr.) ; graves ordinaires, 3.200 à 3.500 fr. ; graves supérieurs, de 4.500 fr. à 5.000 fr.

BEAUJOLAIS. — Suivant choix, la barrique, rouges, Mâcon 1res côtes, de 425 à 500 fr. Mâconnais, 350 à 400 fr. ; blancs, 400 à 750 fr. Beaujolais, de 475 à 775 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, 380 fr. à 450 fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de 250 à 300 francs. Vins blancs de Blois, 190 à 240 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Vins blancs 1928 supérieurs, de 400 à » francs. Vins rouges, 9°5 à 11°, de 200 à 240 francs l'hectolitre. Gros plants 1928 ordinaires, 450 fr. Gros plants 1928 supérieurs, 600 fr. Muscadets 1928, 1.000 à 1.200 francs.

Vins d'Anjou : Rouges Groslot, 13 fr. à 13 fr. 50 le degré. Rosés Gamay, de 300 fr. à 450 fr. Vins blancs de coulage, de 500 à 700 fr. Blancs de fillette, de 800 à 950 fr. Blancs secs, de 600 à 700 francs.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1929, 1er choix, 550 à 600 fr. ; 2e choix, de 450 à 550 fr. Gros plants 1929, de 225 fr. à 275 fr. la barrique nue prise au cellier du vendeur.

ALGÉRIE. — Vins 1929, 12 avril 1930 : Rouge, 6 fr. 50 à 8 fr. 50 le degré. Vins blancs, de rouges 7 fr. » à 7 fr. 50 le degré. Blancs de blancs, de 7 fr. 50 à 9 fr. le degré. Vins pour la distillerie, de 5 fr. 50 à » fr. » le degré. Trois-six de marc, 590 à 625 fr. les 100°. Marc rectifié extra neutre, 700 à 725 fr.

MIDI. — *Nîmes (14 avril 1930). — Cote officielle :* Vins rouges de 1929. Vins rouges, de 7 fr. 50 à 8 fr. 50 le degré, supérieurs, de 8 fr. 50 à 9 fr. 50 le degré. Costières, de 9 fr. 50 à 10 fr. » le degré. Vins blancs, 10 à 11°, de » fr. » à » fr. ». Rosé, Paillet, » fr. » à » fr. » le degré. Trois-six de vin 86°, de » fr. à » fr. ; trois-six de marc 86°, de » fr. à » fr. ; eau-de-vie de marc 52°, de » fr. à » fr. l'hectolitre. Vins à distiller, de » fr. » à » fr. » le degré.

Montpellier (15 avril 1930). — Vins rouges 1929 : de 8°5 à 10°, de 60 à 75 fr. l'hecto ; supérieur, de 9° à 11°, de 75 à 105 fr. l'hecto. Vins rosés, de » fr. » à » fr. Vins blancs de blancs, 11°2, à » fr. l'hectolitre. Esprit de vin à 86°, de » à » fr. les 100 degrés. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, de » fr. à » fr. Marc 52°, » fr. à » fr. Esprit de marc à 86°, de » à » fr. Pas d'affaires.

Béziers (14 avril). — Récolte 1929 : Vins rouges de 8 fr. » à 10 fr. » le degré. Rosés, de » à » fr. » le degré. Bourrets et Picpouls, de » à » fr. le degré. Trois-six de vin, 86°, de » à » fr. Eau-de-vie de Béziers, 52°, de » à » fr. ; trois-six de marc 86°, » à » fr. Eau-de-vie de marc 52°, de » à » fr.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 20 avril 1930. Vins nouveaux de 9 fr. à 11 fr. » le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (12 avril 1930). — Vins rouges 1929, de » fr. » à » fr. le degré, pas d'affaire signalée, pas de cote. Alcool, pas d'affaire signalée.

Carcassonne (19 avril). — Vins rouges 1929, de 8 fr. » à 10 fr. » le degré.

Alsace. — Vins blancs courants, nouveaux. — H.-Rhin de 200 à 220 fr., B.-Rhin, de 170 à 200 fr. ; 1928, H.-Rhin, de 260 à 300 fr. ; B.-Rhin de 200 à 280 fr. — Vins blancs, nouveaux 1929 : H.-Rhin, de 300 à 400 fr. ; B.-Rhin, de 280 à 350 fr. — Vieux 1928 : H.-Rhin, 300 à 400 fr. ; B.-Rhin, 290 à 420 fr. Hybrides 1929, B.-Rhin, » à » fr. Vins blancs fins (en bouteilles), 7 à 14 fr.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, l'hectolitre, 123 fr. » à 132 fr.; orges, 71 fr 50 à 82 fr.; escourgeons, 68 fr. à 74 fr.; maïs, 101 fr. » à 103 fr. »; riz, 165 fr.; seigle, 66 fr. à 77 fr.; sarrasin, 88 fr. à 89 fr. »; avoines, 60 fr. » à 71 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés 116 fr. 21 à » fr. ». Buenos-Ayres, 99 fr. 50 à » ». Chicago, 100 fr. 38. — Sons, 40 fr. à 48 fr.; son mélassé, 91 fr. — Recoupettes, de 28 à 32 fr.; remoulages, de 35 à 60 fr. — **Semences** : Blés, 194 à 290 fr.; avoines, 200 à 215 fr.; 204 à 214; seigles, 190 fr.

Pommes de terre. — Nouvelles d'Algérie, de 140 à 180 fr.; du Midi, de 180 à 210 fr. — Hollande commune, de 50 à 80 fr.; jaune ronde, de 35 fr. à 40 fr.; Saucisse rouge, de 36 fr. à 50 fr.; Saint-Malo, 35 fr. à 40 fr.: Rosa, 60 fr. à 70 fr.; Blanche commune, de 30 fr. à 40 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 155 fr. à 190 fr.; paille d'avoine, de 150 fr. à 185 fr.; paille de seigle, 155 fr. à 190 fr.; luzerne, 370 fr. à 400 fr.; foin, 345 fr. à 385 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, 450 fr. à 550 fr.; betteraves, » fr.; luzerne, 550 fr. à 600 fr.; sainfoin, » à » fr.; vesces, 205 fr. à 215 fr.; trèfle blanc, » à ».

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 110 fr.; d'arachide blanc, 96 fr. à » fr.; Coprah, 95 fr. »; Arachides courant, 93 fr.

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de » fr. à » fr. les 100°. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgs, à 239 fr. 50 à » fr.

Bétail (La Villette le kgr viande nette suivant qualité). — Bœufs, 5 fr. » à 20 fr. ». — Veaux, 8 fr. » à 19 fr. ». — Moutons, 4 fr. 50 à 36 fr. ». — Porcs, 9 fr. » à 18 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique de 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydrique, sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 » de potasse, 17 fr. 50; sulfate de potasse (1) 46 %, 98 fr. 70; chlorure de potassium, 48 %, 72 fr.; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 119 fr. 50 à 121 fr. » les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 98 fr. 50 à 114 fr. 50 les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 116 fr. » à 124 fr. 50; sulfonitrate d'ammoniaque (25,5 % d'azote). 154 fr. à » fr. ». — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 29 fr. 50 à 34 fr. » les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 49 fr. ». — **Phosphates Pilon**, 2 d'azote 10, 46 fr. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 56 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 122 fr. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 14 fr. 50; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 14 fr. 25 l'unité.

Soufre sublimé (Bordeaux), 135 fr. à » fr.; **Soufre trituré**, 112 fr. — **Sulfate de cuivre, cristaux en gros cristaux**, 321 fr. 100 kgs; neige, 321 fr. — **Sulfate de fer**, cristalisé 100 kgs, 33 fr. à ». — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 85 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en pâte) En fûts de 50 kgs, 4 fr. 25 le kg. En boîtes de 3 kgs, 6 fr. le kg. En fûts de 25 kgs, 4 fr. 50 le kg. En boîtes de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs glycérinés** 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : Oranges d'Espagne, 220 à 300 fr. — Poires choix, de 800 à 2.000 fr.; d'Italie, de 1.100 fr. à 1,300 fr. Pommes de choix, 400 fr. à 1.400 fr.; communes, de 200 fr. à 400 fr. — Bananes de 500 à 550 fr. les 100 kgs. — Noix sèches, 600 à 800 fr. — Asperges en vrac, de 600 à 1.200 fr. les 100 kg. — Choux-fleurs, 50 à 400 fr. le cent. — Endives belges, 80 à 160 fr. — Tomates, de 500 à 750 fr. — Figues d'Algérie, de 200 fr. à 300 fr. — Escarole, de » à » fr. — Haricots verts d'Espagne, 800 à 1.200 fr. — Pois verts d'Algérie, de 300 à 700 fr. les 100 kgs. — Artichauts du Midi, de 50 à 160 fr. — Aubergines, de » à » fr. le cent.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE